



Hüfte vom Walisischen Lamm (g.g.A.) à l'Orange mit Rosmarinkartoffeln



Zutaten

Für die Hüfte:

- 2 Hüften (ohne Deckel) vom Walisischen Lamm
- 45 g (3 EL) Ghee, Butterschmalz oder 45 ml (3 EL) Rapsöl
- 1 unbehandelte Orange, gewaschen und in Scheiben geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin
- etwas Flockensalz

Für die Rosmarinkartoffeln:

-
- 500 g festkochende Kartoffeln, gewaschen und geschält
- Olivenöl nach Bedarf
- 1 Bund Rosmarin
- Salz
- Chiliflocken nach Wunsch

Zubereitung

1. Walisische Lammhüften ca. ½ – 1 Stunde vor Zubereitung aus Kühlschrank nehmen, auspacken, trockentupfen und bedeckt Zimmertemperatur annehmen lassen. Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Kartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden. Mittelgroße ofenfeste Form mit Olivenöl auspinseln. Kartoffelscheiben auf Boden verteilen. Rosmarinblättchen von Zweigen zupfen und darüber verteilen. Salzen. Mit Olivenöl beträufeln bis Kartoffeln ca. zur ½ in Öl liegen. Nach Wunsch weitere Schichten auf diese Weise erstellen. Jede Schicht mit Rosmarin, Salz und reichlich Olivenöl bedecken. In Ofen geben und bedeckt ca. 30–45 Minuten backen, bis obere Kartoffeln beginnen, goldbraun zu werden. Abgedeckt

Zubereitungszeit:

60 Minuten

Portionen: 4

Küche: französisch

Zuschnitt: Hüfte



weiter backen. Je nach Schalengröße und Höhe von Kartoffelschichten variiert Zubereitungszeit. Kartoffeln sind fertig, wenn schön knusprig und gold- bis dunkelbraun.

3. Fett in Pfanne erhitzen. Hüften von allen Seiten ca. 5 Minuten rundherum scharf anbraten, bis röstbraun.
4. Kleine Auflaufform mit restlichem Fett ausstreichen. Orangescheiben und Rosmarinzweig auf Boden verteilen und Lammhüften drauf legen. Zugedeckt zu Kartoffeln in Ofen geben. Lammhüften gemeinsam mit Kartoffeln ca. 20 weitere Minuten garen (je nach gewünschtem Garzustand der Hüften). Immer wieder mit Bratfett überträufeln.
5. Lammhüften mit Rosmarinkartoffeln und Orangescheiben auf Teller anrichten. Mit Flockensalz bestreuen und ausgarnieren.